

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan produk olahan dari tepung terigu yang dapat menjadi makanan alternatif pengganti beras karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Selain itu, mie telah dikenal dan digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia karena penyajiannya sangat mudah dan cepat untuk dikonsumsi. Seiring bertambahnya tingkat konsumsi mie di Indonesia, maka diikuti dengan tingginya permintaan tepung terigu sebagai bahan baku dalam pembuatan mie yang dapat berdampak negatif bagi devisa Negara. Menurut Abdi *et al.* (2016) pada tahun 2015/2016 jumlah impor gandum di Indonesia meningkat sebanyak 1,6% dari tahun 2014/2015 sebesar 7,6 juta ton. Pemanfaatan potensi pangan lokal seperti tepung umbi-umbian merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku mie.

Umbi suweg merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tumbuh liar di Indonesia. Umbi suweg sering dikonsumsi secara langsung seperti direbus atau digoreng dan belum banyak dimanfaatkan menjadi olahan pangan lainnya. Umbi suweg mengandung karbohidrat yang tinggi dan berpotensi diolah menjadi tepung. Selain itu, tepung umbi suweg yang memiliki keunggulan lain yaitu memiliki protein dan serat yang tinggi dan kandungan lemak yang rendah. Menurut Eviryanti (2015), tepung umbi suweg memiliki kandungan serat sebesar 5,82% lebih tinggi dibandingkan tepung terigu yang hanya sebesar 2,82%. Nilai

indeks glikemik umbi suweg sebesar 42 yang dapat dikategorikan sebagai bahan pangan dengan IG yang rendah yang baik untuk penderita diabetes mellitus (Faridah, 2005).

Mie kering dengan substitusi tepung suweg dapat dimanfaatkan menjadi pangan alternatif pengganti beras untuk penderita diabetes mellitus karena memiliki indeks glikemik yang rendah. Mie kering dengan substitusi tepung suweg juga diduga mengandung serat yang tinggi yang dapat mencegah berbagai macam penyakit seperti obesitas, diabetes, kanker kolon, gangguan gastrointestinal, kolesterol darah dan penyakit kardiovaskuler (Santoso, 2011). Namun, penggunaan tepung umbi suweg menjadi bahan pangan masih sangat sedikit karena belum banyak diketahui oleh masyarakat, karakteristik tepung berwarna coklat yang akan mempengaruhi sifat organoleptik dari mie dan tidak adanya kandungan gluten pada umbi suweg diduga akan mempengaruhi tekstur dari mie.

1.2. Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui substitusi tepung terigu dengan tepung suweg yang terbaik terhadap sifat-sifat mie yang meliputi daya putus, derajat kecerahan, dan serat kasar, serta sifat organoleptik mie kering substitusi tepung suweg yang disukai oleh panelis.

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi mengenai daya putus, derajat kecerahan, dan serat kasar, serta sifat organoleptik mie kering dengan substitusi tepung suweg. Selain itu, produk ini

diharapkan menghasilkan diversifikasi produk pangan dan dapat menjadi produk alternatif pangan pokok bagi masyarakat, terutama bagi penderita diabetes.

1.3. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah diduga terdapat pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung suweg terhadap daya putus, derajat kecerahan, serat kasar, dan sifat organoleptik produk mie kering.